



## Sommer – Karte 2025

Mittwoch – Samstag

11:30–13:30 und 17:30–21:00

Sonntag/Feiertagen

11:30–13:30 und 17:30–20:00

Montag und Dienstag geschlossen



Sommer Karte

11. Juni – 14. September

Wild Karte

17. September – 16. November

Werter Gast,

Wir heissen Sie herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Gotthard.

Es freut uns sehr, dass Sie unser Lokal ausgewählt haben.

Sie befinden sich in einem «ächt SCHWYZ»-Gastbetrieb und können authentische Schweizer Gerichte aus Schweizer Produkten entdecken.

Unsere Köche verwenden saisonale, regionale und marktfrische Produkte. Nach Ihrer Bestellung wird Ihr Menü à la Minute für Sie zubereitet.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

**Bei grosser Personenzahl oder Menüabänderung kann sich die Wartezeit verzögern. Auch möchten wir Sie aufmerksam machen, dass bei einem gut besuchten Tag, zum Teil bestimmte Abänderungen oder zusätzliche Wünsche von Gerichten, die nicht auf der aktuellen Speisekarte zu finden sind nicht möglich sein können.**

Dafür bitten wir Sie vielmals um Verständnis.

Sonja und Mauro Lustenberger  
und das Gotthard Team



## Suppen

Gazpacho Andaluse (kalte Gemüsesuppe)	Fr.	11.50
Mais Kokossuppe mit rotem Thaicurry	Fr.	12.50
mit gebratener Riesencrevette	Fr.	15.00



## Vorspeisen

Crevetten Rollen Gotthard	Fr.	17.50
Sushi Rollen gefüllt mit gebratenen Crevetten und Sushi Reis dazu Srirachasauce, Soja Sauce und Wasabi		
Grosse Portion	Fr.	32.50
Vitello Tonnato (kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch von Schwyz) mit Thunfischsauce traditionell aus garniert	Fr.	19.50
Grosse Portion	Fr.	35.00
Rindfleisch Carpaccio (CH) mit 2-jährigem Sbrinz und frischem Basilikum auf Rucola, Olivenöl und mit 16-jährigem Balsamico Essig	Fr.	17.50
Grosse Portion	Fr.	33.50
Siedfleischsalat einfach (vom Buechhof aus Baar Muttertierhaltung)	Fr.	19.50
Siedfleischsalat garniert (vom Buechhof aus Baar Muttertierhaltung)	Fr.	27.00
Melone mit Muotathaler Rohschinken und Rucola	Fr.	16.50
Grosse Portion	Fr.	27.50
Salat Caprese (Tomatensalat mit italienischem Büffelmozzarella) mit frischem Basilikum und Olivenöl und Aceto Balsamico	Fr.	18.50
Grosse Portion	Fr.	29.00
Sommersalat mit panierten Tiger Crevetten (VIE) dazu Sweet und Chili Sauce	Fr.	18.00
Grosse Portion	Fr.	33.00
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Süss scharfer Sauce mit grünem Salat Bukett	Fr.	17.50
Grosse Portion	Fr.	28.50



## Vorspeisenteller Gotthard

Crevetten Rollen Gotthard, Vitello Tonnato, Gazpacho,  
Rindfleisch Carpaccio, Melone mit Muotathaler Rohschinken,  
Salat Caprese, Sommersalat mit panierten Tiger Crevetten  
und hausgemachte Frühlingsrolle

Als Vorspeise Fr. 24.50    Nur als Hauptgang Fr. 36.50  
inkl. MWST

# Tatar Karte

	Vorspeise	Hauptgang	XL Portion
Beefsteak Tatar Classic nach Art des Hauses reichlich aus garniert mit Toast und Butter	Fr. 23.50	37.00	48.50
Beefsteak Tatar Classic «Überbacken» mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	Fr. 25.00	39.00	50.50
Gin Tatar mit Wild Gin mit Wild Gin vom Z'graggen in Lauerz	Fr. 26.00	39.50	50.50
Wasabi Tatar Rinds-Tatar mit Wasabi und geröstetem Sesam	Fr. 23.50	37.00	48.00
Chili Tatar mit frischem Chili	Fr. 22.50	37.00	48.00
Portwein Tatar mit Portwein, Rucola und Melone	Fr. 24.50	39.00	50.00
Whisky Tatar mit Bergsturz Whisky verfeinert vom Z'graggen in Lauerz	Fr. 25.50	39.00	50.00
Cognac Tatar mit Cognac verfeinert	Fr. 25.50	39.00	49.00
Pfeffer Tatar (Scharf) Rindstatar mit geschrotetem Pfeffer fein abgeschmeckt	Fr. 22.50	37.00	48.00
Knoblauch Tatar mit Rindfleisch und frischem Knoblauch und Knoblauch Chips	Fr. 23.50	37.00	48.00
Rindfleisch Tatar mit gebratener Entenleber mit gebratener Entenleber und Mango Chutney	Fr. 29.00	41.50	53.50
Rindfleisch Tatar Italienisch mit getrockneten Tomaten, rotem Pesto und schwarzen Oliven	Fr. 25.50	39.00	51.00
Rindfleisch Tatar Kuba auf frischer Ananas mit hausgemachtem Mango Chutney und Rum verfeinert dazu 3 frisch gebratene Crevetten	Fr. 31.50	44.50	55.50
Rauchlachs Tatar (NR) mit Sauerrahm, mildem Senf und Dill abgeschmeckt	Fr. 22.50	37.50	49.00
Vegi Tatar nach Art des Chefs Klassisch aus garniert	Fr. 22.50	32.00	41.50



Alle Tataren werden mit Schweizer Rindfleisch hergestellt  
Dazu Servieren wir Ihnen frischem Brioche Toast.

Inkl. MWST

# Fleischgerichte

Die unten aufgeführten Fleischstücke werden Ihnen mit frischen gemischten Salaten serviert.  
 Folgende hausgemachten Salatsaucen stehen zu Ihrer Wahl: Französische, Italienische, Knoblauch, Haus, Honig  
 Balsamico oder Balsamico-Vinaigrette

Schweinssteak ca. 200 gr. (CH) **	Fr.	32.50
Schweins Cordon-bleu hausgemacht ca. 280 gr. (CH) (gefüllt mit Laui Alp Käse)	Fr.	38.50
Schweins Cordon-bleu XL hausgemacht ca. 450 gr. (CH) (gefüllt mit Laui Alp Käse)	Fr.	50.50
Kalbs Cordon-bleu hausgemacht ca. 280 gr. (CH) (gefüllt mit Laui Alp Käse)	Fr.	49.50
Kalbschnitzel ca. 200 gr. (Schwyz/Muotathal) **	Fr.	47.50
Rinds Entrecôte 200 gr. (Black Angus ARG) **	Fr.	45.00
Rinds Entrecôte 400 gr. (Black Angus ARG) **	Fr.	72.00
Rinds Filet ca. 200 gr. (Black Angus ARG) **	Fr.	55.00
Pouletbrüstli im Sesammantel ca. 220 gr. (CH) **	Fr.	33.50
Schweinsbratwurst vom Grill (Buchenhof in Baar, Steiners Fleisch)	Fr.	24.50



\*\* Zu den mit Sternen gekennzeichneten Grilladen haben Sie folgende Buttersorten zur Auswahl:  
 hausgemachter Kräuterbutter oder Knoblauchbutter.

Rosa gebratenes Lammfilet mit Knoblauchjus (NZ) dazu Knoblauchrisotto mit Schweizer Reibkäse und ein gemischter Salat mit italienischer Sauce	Fr.	46.00
Sommer – Spieß flambiert mit Whisky ca. 270 gr. mit Rind (ARG)-, Kalb (CH)-, Schwein (CH), und Poulet (CH) mit gemischten Salaten (Butter nach Wahl)	Fr.	44.50
Kalbs Cordon-bleu aus Schwyzer Kalbfleisch hausgemacht ca. 280 gr. (gefüllt mit Laui Alp Käse) Pommes-frites Sommergemüse	Fr.	49.50
Rinds und Kalbsfiletmedaillons (Black Angus ARG und Muotathal) auf Morchelrahmsauce und hausgemachter Kräuterbutter Wedges Kartoffeln Sommergemüse	Fr.	56.00
Salatschüssel Heidi (CH) mit grillierten Schweizer Pouletbruststreifen	Fr.	33.00
auf wilder Salatmischung an italienischer Salatsauce	Fr.	23.00
	halbe Portion	



## Fisch und Meeresfrüchte

Frutiger Egli Knusperli im hausgemachtem Bierteig hausgemacht mit frischen gemischten Salaten und hausgemachter Tartarsauce	Fr.	41.50
Felchenknusperli aus dem Zugersee hausgemacht mit frischen gemischten Salaten und hausgemachter Tartarsauce	Fr.	36.50
Forellenfilet vom Sattel (Brüggliforellen) nach Zuger Art pochiert mit Kräutersauce Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr.	43.50



Aller Fisch und Meeresfrüchte stammen aus nachhaltiger Zucht.

## Vegetarisch

Hausgemachte Frühlingsrollen mit roter Thaicurrysauce im Basmatireisring	Fr.	29.50
Gemüsecurry mit grüner Thaicurrysauce im Reisring	Fr.	29.50
Hausgemachter Käsekuchen mit frischen gemischten Salaten	Fr.	24.50
Röstrollen mit Frischkäsefüllung auf grünem Salatbett und Honig-Balsamicsauce	Fr.	27.00
Frische Limonen Burrata Ravioli mit Cherry Tomaten und hausgemachter Basilikum Pesto	Fr.	28.50



Sonja und Mauro Lustenberger mit dem Gotthard Team  
wünschen Ihnen einen schönen Sommer  
und danken für Ihren Besuch.

inkl. MWST

## Hausgemachte Desserts

Hausgemachtes Joghurtglace auf lauwarmen Blaubeeren	Fr.	10.50
Hausgemachtes Hugo Sorbet auf Ananas Carpaccio	Fr.	12.50
Heidelbeeren Tiramisu	Fr.	12.00
Rhabarberkompott mit Sauerrahmglace hausgemacht	Fr.	12.50

### Neu! Coupe „Ächt Schwyz“

2 Kugeln Vanille Glace, 1 Kugel Schoggi Glace  
mit Whisky-Cream vom Z'Graggen in Lauerz



Fr. 13.50

Mini Coupe

Fr. 10.50

### Hauspezialität Ice Café aufgeschlagen mit oder ohne Sattler Kirsch

Ganze Portion

Fr. 13.00/11.50

Halbe Portion

Fr. 9.50/8.50

Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachten Sorbets



Fr. 13.50

Sommerdessertteller (von allem ein bisschen) \*\*\*

Fr. 20.50

Hausgemachtes Kirschensorbet und Chriesiparfait mit  
dem neuen „Altem Chriesi“ vom Fassbind

Fr. 14.50

Original Muotathaler Rahmkirschtorte

Fr. 8.50

Kirschtorte vom Chilestägli in Arth

Fr. 8.50

\*\*\* Diese Desserts stehen Ihnen nur während der warmen Küche – Zeiten zur Verfügung.

## Hausgemachte Sorbets/Glace

Crème Brûlée Glace

Weisses Haselnusskaffee Glace

Joghurt Glace

Sauerrahmglace

Caçaofruchtsaft Sorbet

Brombeersorbet

Aprikosensorbet

Mangosorbet

Kirschensorbet

Passionsfruchtsorbet

pro Kugel

Fr. 4.80



## Zum nach Hause nehmen

Hausgemachtes Gebäck mit 2 verschiedenen Sorten 200 Gramm Fr. 8.50

Handgefertigte Pralinen und Liqueur Stängeli nach Haus-Rezept aus der Gotthard Küche, verfeinert mit „Les Vieilles Barriques“ Edelbränden vom Fassbind in Oberarth, sowie Edelschokolade und Grand Cru Couverturen von der Firma Max Felchlin AG in Schwyz.

6 verschiedene Pralinen Sorten: Abricot, Cerise, Poire, Pomme, Prune und Crème Brûlée

120 Gramm Fr. 10.00

zum hier geniessen pro Stück Fr. 0.90

6 verschiedene Liqueur Stängeli Sorten: Abricot, Cerise, Framboise, Poire, Pomme und Prune

abgepackt pro 100 Gramm Fr. 12.00

einzel pro 100 Gramm Fr. 10.50

Das komplette Spirituosen-, und Wein Sortiment ist in unserem Spirituosen-, und Weinkeller zu Ladenpreisen erhältlich. Fragen Sie nach der Preisliste.

Regionale Persönlichkeiten... Sahli Käse ca. 1kg Mutschli Fr./KG 20.50

von der Glattalp im Bisisthal, Familie Beatrice und Daniel Bürgler/„Chesslärä“.  
berühmt vom Kinofilm „Alpsummer“ 2013.

## Süssweine



### Weiss

Château Lange AOC 2017 1dl Fr. 13.50

Monsieur Bernard REGLAT

Trauben: 80% Sémillon, 10% Muscadelle, 10% Sauvignon

## Schaumweine

### Prosecco

Prosecco Spumante DOC Extra Dry 1dl Fr. 9.50

Contessa Giulia

Trauben: Glera

## Zigarren



In unserer Zigarren-Karte finden Sie eine grosse Auswahl an auserlesenen Zigarren. Damit Sie diese auch in angemessenem Rahmen und dem richtigen Ambiente geniessen können, steht Ihnen unser Spirituosen- und Weinkeller während den Öffnungszeiten des Restaurants für den Genuss zur Verfügung. Nehmen Sie Ihre Freunde mit zu Ihrer Rauchpause und lassen Sie sich Ihre Zigarre bei einem Aperitif, einem Kaffee, einem Glas Wein oder einem Schlummertrunk schmecken; Sie werden die spezielle Atmosphäre und die geschmackvoll eingerichteten Räume schätzen. Mit oder ohne Zigarre – ein Blick in unser neues Herzstück lohnt sich auf jeden Fall.